MENÙ BEVERAGE

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL



Inaugurato il 1° giugno 2021, siamo la smokehouse del tempo sospeso, tra birre artigianali e lunghe cotture.

La tradizione del Craft Garden sono le birre artigianali, alla spina o confezionate, che ruotano tutto l'anno senza sosta.
Una selezione di birre nazionali e internazionali che non annoia mai e accompagna i nostri piatti tradizionali.

Ehi, se hai allergie o intolleranze, leggi bene

La cucina non è certificata per celiaci o per altre allergie specifiche. Facciamo attenzione, ma non possiamo garantire l'assenza di tracce. Se hai un'allergia seria o sei molto a rischio, meglio non rischiare. Hai dubbi su qualche piatto? Chiedi pure a chi è in sala, siamo qui per aiutarti. Meglio una domanda in più che un problema dopo. Ci teniamo. Perciò per gli allergeni, chiedi al personale.

Seguici su **Instagram** e **Facebook** per conoscre in anteprima gli eventi.
Unisciti al nostro canale **Telegram** per accedere a promozioni esclusive e scaricare le foto scattate durante le serate.

CRAFT_GARDEN_ROMA

CRAFT GARDEN - AMERICAN BBQ ROMA

CRAFT GARDEN

MENÙ BEVERAGE

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL



L'APERITIVO

tutti i giorni fino alle 20:00

SOFT 5 €

Include un *drink ★, snack vari e patatine

COMPLETO 10 €

Include un drink ★, un misto di fritti fusion, snack e patatine

*Per entrambe le **formule aperitivo** e per **l'apericena**, puoi scegliere uno qualsiasi dei nostri drink nel menù dedicato (con i drink più pregiati è previsto un supplemento di prezzo),*

noi consigliamo:

- Spritz (Aperol/Campari)
- Birra media alla spina
- Calice di vino
- Analcolico

L'APERICENA

tutti i giorni fino alle 21:00

15€

Include un drink, un tagliere di carni crude e cotte, fritti misti e tapas

PS: comunica al personale di sala se hai necessità alimentari particolari, ci impegneremo a rispettarle nel limite delle disponibilità in cucina



CRAFT GARDEN MENU KIDS

10€

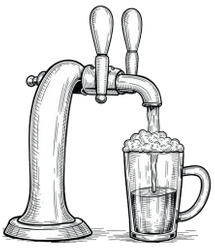
Hamburger o cotoletta di pollo e patatine Dippers

**Drink: aperitivo SOFT include tutti i drink contrassegnati da ★;*
aperitivo COMPLETO include tutti i drink contrassegnati da ★ o da ★

MENÙ BEVERAGE

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL



BIRRE

Le nostre birre sono classiche e artigianali. Molte ruotano, alcune restano.
*Leggi la **tap list sulla lavagna** dietro le spine o chiedi al personale in sala cosa puoi provare: lasciati sorprendere!*





VINI ALLA MESCITA

*Abbiamo una selezione di vini al calice che varia di settimana in settimana, puoi trovarli tutti sulla **lavagnetta**! Chiedila allo staff.*



CRAFT COCTAIL

Le nostre ricette originali, fuori dall'ordinario.



ALIEN COKE 12 €
Calvados, Midori, Triple Sec, vaniglia, succo di limone, top di Coca-Cola.



TEQUILA ROUGE 12 €
Tequila, Vermouth rosso, purea di fragola, succo di limone, spoon di vino rosso.

ANGEL KISS 12 €
Gin, Vodka, vaniglia, sciroppo di zucchero, succo di limone, passion fruit.

WILD BERRY MULE 12 €
Triple Sec, Aperol, dash Angostura Orange, mix di frutti rossi, top di ginger beer.

COCO VOODOO 12 €
Rum bianco, Batida de Coco, liquore al maraschino, sciroppo di zucchero, succo di limone, sciroppo al frutto della passione, menta.



MENÙ BEVERAGE

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL



COCKTAIL

CLASSICI

Qui trovi solo alcune proposte classiche, ma tanti altri classici puoi chiederli allo staff in sala: sapremo accontentarti! Per i long drinks (come il gin tonic), vai nella sezione distillati e scegli il tuo preferito.
PS: Se hai voglia di Gin Tonic Analcolico, lo trovi nella lista dei Gin ✧



SPRITZ ★
Intramontabile in aperitivo, con base prosecco e soda, puoi scegliere tra:

APEROL
Gusto dolce-amaro e agrumato, a base di arancia, erbe e radici — **7 €**

CAMPARI
Gusto amaro e agrumato, a base di erbe, spezie e scorze d'agrumi — **7 €**

MOJITO 10 € ★
Rum bianco, soda, menta, zucchero e succo di lime

DAIQUIRI 10 € ★
Rum bianco, succo di lime e sciroppo di zucchero

MANHATTAN 10 € ★
Rye whiskey o bourbon, vermouth rosso, angostura

LONG ISLAND 10 € ★
Vodka, gin, rum bianco, tequila, triple sec, succo di limone, sciroppo di zucchero, cola

NEGRONI 10 € ★
Gin, vermouth rosso, bitter

MARGARITA 10 € ★
Tequila, triple sec, succo di lime

SOFT DRINK ★

ACQUA (75 ML)	3,50 €	COCA COLA (VETRO 33CL)	4 €
SCHWEPPES LEMON	4 €	COCA COLA (VETRO 33CL)	4 €
ALTRI ANALCOLICI	4 €	COCA COLA (1L)	6 €



MENÙ BEVERAGE

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL



VINI IN BOTTIGLIA

BIANCHI

CHARDONNAY
TENUTA CARRETTA - Piemonte
Fresco equilibrato per carni crude e cotte ideale con Baltimora e Smoked Beef **22 €**

SAUVIGNON
BORTOLUSSO - Friuli
Caratteristico e aromatico per Baltimora e American Steak **26 €**

LA RIPE - BIANCHELLO DEL METAURO DOC
LUCARELLI - Marche
Leggero ed elegante per piatti semplici come il chicken breast **26 €**

PINOT BIANCO IGP
LE POIE - Umbria
Intenso e aromatico per cicchetti di carni crude, cotte e Roastbeef **28 €**

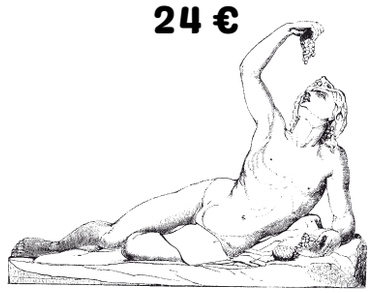
RIBOLLA GIALLA
BORTOLUSSO - Friuli
Secco e fresco per Baltimora e Full Chicken **24 €**

SENSAZIONI
LE POIE - Umbria (blend di uve)
Equilibrato e profumato per Roastbeef e Chicken Breast **24 €**

CAJEGA - ARNEIS
TENUTA CARRETTA - Piemonte
Fresco equilibrato per carni crude e cotte in aperitivo ideale con il Pastrami **24 €**

NESEA - FALANGHINA
TENUTA BIANCHINO - Campania
Fresco equilibrato per carni crude e cotte in aperitivo ideale con lo Smoked Beef **32 €**

VILLAPIANA - VERDICCHIO
LUCARELLI - Marche
Strutturato morbido secco per Baltimora e Full Smoked Chicken **24 €**





MENÙ BEVERAGE

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL



VINI IN BOTTIGLIA

ROSSI

CABERNET FRANC IGP
LE POIE - Umbria
Equilibrato e morbido elegante per carni rosse ideale con la Picanha **24 €**

FOCARA - PINOT NERO
LUCARELLI - Marche
Corposo e elegante per Roastbeef e Baltimora **34 €**

REFOSCO
BORTOLUSSO - Friuli
Deciso equilibrato ideale con Full smoked Chicken **28 €**

HILARIS - CESANESE
CAPORILLI - Lazio
Strutturato equilibrato per Picanha e Pulled Pork **24 €**

CHIANTI RISERVA
IL GHIOTTONE - Toscana
Morbido elegante per Italian Steak **22 €**

BRICCO MANERA - BARBERA DOC
TENUTA CARRETTA - Piemonte
Equilibrato caratteriale per picanha e Pulled Pork **24 €**

SILENO - FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOC - AGLIANICO
TENUTA BIANCHINO - Campania
Strutturato equilibrato per Picanha e Italian Steak **34 €**



BOLLICINE

MANET – SPUMANTE EXTRA DRY
RIVA DEI FRATI - Veneto
Bollicine per aperitivi con crudi e e cotti di carne Pastrami e Roastbeef **20 €**

PROSECCO DOC
RIVA DEI FRATI - Veneto
Bollicine per aperitivi per Baltimora e Full Chicken **24 €**

VIBRAZIONI – SPUMANTE METODO CLASSICO
LE POIE - Umbria
Bollicine per aperitivi e cene ideale con Salmon slice e Baltimora **34 €**

MENÙ BEVERAGE

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL



LIQUORI, DIGESTIVI E GRAPPE

AMARO DEL CAPO — 5 €
Classico calabrese alle erbe, servito ghiacciato

BRAULIO — 5 €
Amaro alpino intenso, con note balsamiche e di montagna

MONTENEGRO — 5 €
Storico amaro italiano, morbido e profumato

JÄGERMEISTER — 5 €
Erbe e spezie tedesche per un classico amaro da frigo

AVERNA — 5 €
Amaro siciliano morbido e avvolgente, con note di erbe, agrumi e spezie

LUCANO — 5 €
Amaro italiano dal gusto intenso e speziato

CYNAR — 5 €
A base di carciofo, ha un gusto erbaceo e leggermente amaro

UNICUM — 6 €
Amaro ungherese intenso e speziato, a base di erbe e spezie

JEFFERSON — 6 €
Artigianale calabrese, agrumato e profondo, tra i più premiati

DISARONNO — 6 €
L'originale amaretto italiano, morbido, dolce e mandorlato

BAILEYS — 6 €
Liquore cremoso irlandese a base di whisky, panna e cioccolato

SAMBUCA — 5 €
Anice stellato protagonista in un liquore intenso, dolce e la grintoso

LIMONCELLO — 5 €
Dolce e profumato, fatto con limoni freschi della costiera amalfitana

GRAPPA BIANCA — 6 €
Secca e fragrante, con note erbacee e floreali

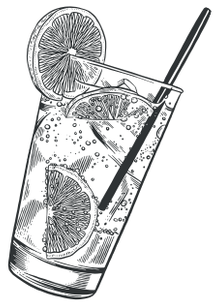
GRAPPA BARRICATA — 6 €
Morbida e avvolgente, con note di vaniglia, spezie e legni nobili



MENÙ BEVERAGE

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL



DISTILLATI > GIN *Quale scegli per il tuo gin tonic?*

BULLDOG — 10 €
London Dry moderno, speziato e morbido, con note di lavanda

MADAME — 12 €
Gin italiano con botaniche toscane, floreale e speziato

MONSIER — 14 €
Intenso, con ginepro, agrumi, fiori di sambuco e pepe della Giamaica

CROCODILE — 14 €
Fresco e aromatico, con note agrumate, erbe mediterranee e spezie

ELEPHANT — 14 €
Speziato e agrumato, con note di ginepro e botaniche africane

ENGINE — 12 €
Gin 100% italiano dal sapore vintage, con salvia e limone

GENTELMAN — 12 €
Dry gin equilibrato, fresco e classico nel profilo aromatico

GIN MARE — 12 €
Gin mediterraneo, con basilico, rosmarino, oliva e timo

GINARTE — 13 €
Gin secco e aromatico, con note di ginepro, agrumi e spezie delicate

HENDRICK'S — 13 €
Il celebre gin scozzese con cetriolo e rosa, fresco e unico

HENDRICK'S FLORA ADORA — 14 €
Delicato e floreale, con note di rosa, lavanda e un tocco di agrumi

HENDRICK'S GRAN CABARET — 14 €
Speziato, con note di erbe, agrumi e pepe nero

HENDRICK'S NEPTUNIA — 14 €
Ispirato all'oceano, con note marine e agrumate

JENSEN — 14 €
London Dry puro, minimale, esalta ginepro e agrumi

LONDON N1 — 12 €
Gin elegante dal colore azzurrino, con note di bergamotto e spezie

MALFY ARANCIA — 12 €
Dolce e fruttato, con note di arance rosse siciliane

MALFY LIMONE — 12 €
Gin italiano fresco e agrumato, al profumo di limoni di Amalfi

MALFY ROSA — 12 €
Fresco e fruttato, con sentori di pompelmo rosa e agrumi

MONKEY 47 — 14 €
Morbido e aromatico, con note di ginepro, agrumi e spezie leggere

NORDES — 11 €
Gin galiziano morbido e profumato, con uva Albariño e spezie

PORTOFINO — 10 €
Elegante gin ligure, con botaniche della riviera e note floreali

ROKU — 10 €
Gin giapponese con sei botaniche nipponiche, equilibrato e delicato

GIN ANALCOLICI
per il tuo gin tonic alcool free

SEEDLIP SPICE — 10 €
Pungente, con accenni legnosi e note di pompelmo e di cardamomo

SEEDLIP GROVE — 10 €
Fresco, agrumato, con sentori di erbe e spezie dolci

SEEDLIP GARDEN — 10 €
Morbido, con note di timo, menta e mela verde

MENÙ BEVERAGE

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL





DISTILLATI

WHISKEY

BULLEIT 95 RYE — 10 €
Whiskey di segale, speziato e secco, con note di pepe, vaniglia e quercia

JHONNY WALKER — 10 €
Whisky blended vivace e speziato, con note di vaniglia, pepe e legno tostato

HIGHLAND PARK 12 — 14 €
Whisky delle Orcadi, bilanciato tra dolcezza e torba leggera

JACK DANIEL'S — 10 €
Tennessee whiskey morbido, con sentori di caramello e quercia

JACK DANIEL'S HONEY — 12 €
Variante dolce al miele, morbida e profumata

KNOB CREEK BOURBON — 12 €
Bourbon intenso, ricco di vaniglia, quercia e caramello

KNOB CREEK RYE — 12 €
Rye whiskey robusto e speziato, con finale persistente

OBAN — 14 €
Single malt scozzese elegante, marino e leggermente affumicato

NIKKA DAYS — 12 €
Whisky giapponese morbido e fruttato, con note di mela, miele e cereali

TALISKER SKYE — 12 €
Single malt scozzese morbido con note di agrumi, miele e spezie

CAOL ILA 12 — 14 €
Single malt scozzese torbato, affumicato e marino

LAGAVULIN 8 — 14 €
Single malt di Islay, affumicato e torbato, con spezie e cioccolato fondente

RUM

BARCELÒ IMPERIAL — 12 €
Rum domenicano, con sentori di vaniglia, legno e caramello

DIPLOMATICO — 12 €
Rum venezuelano, morbido e dolce, con note di miele e frutta matura

DIPLOMATICO PLANAS — 12 €
Rum venezuelano, con note di zucchero di canna, frutta secca, vaniglia e spezie

DON PAPA — 15 €
Rum filippino, con note di vaniglia, miele, frutta candita e un tocco di spezie dolci

J.BALLY — 12 €
Rhum agricole di Martinica, con aromi di frutta secca, caramello e spezie dolci

MANTUANO — 12 €
Rum venezuelano, con note di frutta secca, vaniglia e legno tostato

MATUSALEM RUM 23Y — 14 €
Rum dominicano, invecchiato 15 anni, con note di caramello, miele, vaniglia e legno tostato

ZACAPA 23 — 12 €
Rum guatemalteco, con note di vaniglia, caramello, frutta secca e spezie dolci

CRAFT GARDEN

Spazio dedicato a volantini di eventi, collaborazioni con altre imprese, birrifici o artisti, promo, cose speciali e fuori menù!

MENÙ BEVERAGE

CRAFT GARDEN

BEER & WINE • BBQ • COCKTAIL



Fine.

CRAFT_GARDEN_ROMA

CRAFT GARDEN - AMERICAN BBQ ROMA

CRAFT GARDEN